


ACHTUNG!

Weston Products LLC
1-800-814-4895 an,
Montag bis Freitag, 8:00-17:00 EST.
Von außerhalb der USA bitte +1 440-638-3131 anrufen.

DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Beziehen Sie sich oft auf sie und benutzen Sie sie, um andere zu unterrichten.




#8 DURCHZUGSSTARKER ELEKTRISCHER

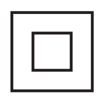
FLEISCHWOLF UND WÜRSTCHEN-STRANGPRESSE

MODELLNR. 33-0201-RT-EU










REV061812
REF061812



WARNUNG!

WICHTIGE VORSICHTS-MASSNAHMEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten grundsätzlich Sicherheitsvorkehrungen, einschließlich der nachstehend aufgeführten, eingehalten werden:

1. LESEN SIE VOR GEBRAUCH DIESES GERÄTS ALLE ANWEISUNGEN.

2. Um sich vor Stromschlaggefahr zu schützen, dürfen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit untertauchen oder es in der Nähe von Wasser oder einer anderen Flüssigkeit verwenden.

3. Bei der Nichtverwendung des Geräts, vor der Demontage oder Montage von Teilen und vor der Reinigung müssen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen.

4. Erwachsene haben eine besondere Aufsichtspflicht, falls Geräte in der Nähe von Kindern verwendet werden. Kinder dürfen dieses Gerät NICHT betreiben.

5. Verwenden Sie KEIN Zubehör oder Teile anderer Hersteller. Dies würde die GARANTIE UNGÜLTIG machen und kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzung führen.

6. Geräte dürfen NICHT mit einem beschädigten Netzkabel, Stecker oder nach einer Fehlfunktion des Geräts, nachdem es fallen gelassen wurde oder wenn es in irgendeiner Art und Weise beschädigt ist, verwendet werden. Bringen Sie das Gerät zur nächstgelegenen autorisierten Kundendienststation, falls eine Reparatur oder Einstellung notwendig ist.

7. Bewahren Sie diese Anleitung für künftige Referenzzwecke auf.

8. Überprüfen Sie die auf dem Gerät angegebene Voltzahl vor dem Anschluss des Geräts auf Übereinstimmung mit der örtlichen Netzspannung.

9. Reinigen Sie vor der Erstinbetriebnahme des Geräts die Teile gründlich, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

10. NICHT im Freien verwenden.

11. Lassen Sie das Kabel NICHT über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.

12. Das Kabel darf NICHT mit einer heißen Oberfläche in Berührung kommen. NICHT auf einem Ofen oder Herd verwenden.

13. Entfernen Sie NIEMALS bei laufendem Gerät Lebensmittelreste mit den Fingern vom Ausgangsstutzen. Schieben Sie NIEMALS Lebensmittel per Hand in Gerät. NIEMALS in das Gerät fassen. IMMER den mitgelieferten Fleischstopfer benutzen.

14. NIEMALS den Fleischwolf ohne korrekt angebrachte Einfüllschale verwenden.

15. Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden. Bevor Sie die Geräteteile entfernen, müssen bewegliche Teile zum Stillstand gekommen sein.

16. Betreiben Sie das Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt.

17. Stellen Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen.

18. Zermahlen Sie KEINE Knochen oder andere harte Waren.

19. Das Gerät darf NICHT länger als 15 Minuten ohne Unterbrechung in Betrieb sein. Nachdem das Gerät 15 Minuten ohne Unterbrechung in Betrieb war, muss es vor der erneuten Inbetriebnahme einige Minuten still stehen.

20. Der Stecker darf NICHT geändert werden.

21. VORSICHT: Schließen Sie das Gerät niemals an eine Zeitschaltuhr an, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Beziehen Sie sich oft auf sie und benutzen Sie sie, um andere zu unterrichten.

Moderne Konservierungsmethoden basieren auf Nitriten und sind sehr wissenschaftlich. Für die richtige Konservierung verwenden Sie am besten eines der vielen frei erhältlichen Konservierungsmittel, die es im Lebensmittelhandel oder beim Fleischer gibt. Pökelsalz ist eine der am häufigsten verwendeten Konservierungsmethode. Es ist in zwei Arten (Nr. 1 und Nr. 2) erhältlich.

WURSTHÜLLEN

Es gibt die unterschiedlichsten Arten von Wursthüllen. Die Auswahl richtet sich hier nach dem persönlichen Geschmack und nach der herzustellenden Wurstart. Für die meisten Wurstsorten werden Natur- oder Kollagendärme verwendet. Kollagendärme sind kein synthetisches Produkt, lassen Sie sich hier nicht von der Namensgebung verwirren. Diese Därme bestehen aus Rinderhaut und anderem Gewebe. Kollagendärme verfügen über eine einheitliche Größe und Konsistenz und müssen kaum vorbereitet werden. Der Begriff „Naturdarm“ bezieht sich auf Lamm-, Schaf-, Schweine- oder Rinderdärme. Die Größe dieser Därme variiert; eine sorgfältige Vorbereitung ist unerlässlich. Deshalb wird in den USA über 75 % der gewerblich hergestellten Wurst in Kollagendärmen verarbeitet. Des Weiteren gibt es nicht-essbare Faserdärme, die für einige Räucher- und Mortadellawurstsorten verwendet werden.

WURSTARTEN

Die meisten Wurstsorten gehören zu einer der folgenden vier Kategorien: Frisch, geräuchert, gekocht oder getrocknet. Alle Wurstwaren, außer getrockneter Wurst, müssen gekühlt gelagert werden. Eine Unterkategorie sind die ungekochten, geräucherten Wurstsorten.

Getrocknete Wurstwaren benötigen die längste Verarbeitungszeit, da der Trocknungsprozess lange Zeit in Anspruch nimmt. Zu den getrockneten Wurstwaren gehören beispielsweise Peperoni, Prosciutto und eine Vielzahl von Schinkenprodukten. Die Trocknungsbedingungen für die Wurstwaren sind sehr anspruchsvoll; Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit müssen sorgfältig überwacht werden, um ein einwandfreies und leckeres Produkt zu erhalten.

LAGERUNG

Hier muss man bedenken, dass Wurstwaren ihren Geschmack verlieren, je länger sie gelagert werden. Deshalb wird empfohlen nur so viel Wurst herzustellen, wie Sie innerhalb von 4-6 Wochen verzehren können. Sogar eingefrorene Wurstwaren verlieren nach 6 Wochen spürbar an Geschmack. Gefrorene Wurstwaren sollten vor dem Kochen oder Servieren langsam im Kühlschrank aufgetaut werden. Schnelles Auftauen wirkt sich ebenfalls nachteilig auf den Geschmack aus.

WARNUNG!

NIEMALS den Fleischwolf ohne korrekt angebrachte Einfüllschale verwenden. Fassen Sie NIEMALS in eine Öffnung des Fleischwolfs, um ernsthafte oder tödliche Verletzungen zu vermeiden. IMMER den Fleischstopfer benutzen, um Lebensmittel in den Einfüllstutzen des Fleischwolfs zu drücken. Lesen Sie gründlich und verstehen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise vor Gebrauch dieses Geräts.

Isolierbehälter getan werden. Der Isolierbehälter kühlt Lebensmittel nicht - er hält kalte Lebensmittel kalt, wenn er ordnungsgemäß mit Eis vollgepackt ist. Heiß gekochte Speisen sollten in flache Behälter gefüllt und sofort gekühlt werden, damit sie schnell abkühlen. Speisen unbedingt abdecken, nachdem sie abgekühlt sind.

HINWEIS: Bei der Verwendung von Rehfleisch oder anderem Wild müssen besondere Überlegungen angestellt werden, da es während des Aufbrechens stark kontaminiert werden kann. Rehfleisch wird oft bei Temperaturen gehalten, die potenzielles Bakterienwachstum zulassen, beispielsweise bei seinem Transport.

HERSTELLUNG VON WURST

FLEISCHAUSWAHL FÜR DIE WURSTHERSTELLUNG

Die Wurstherstellung hat sich über Generationen hinweg entwickelt und dazu geführt, dass man heute mit den Grundzutaten Fleisch, Fett und einigen sorgfältig vermengten Gewürzen unzählig viele verschiedene Wurstsorten herstellen kann. Nachfolgend finden Sie einige einfache Richtlinien die Ihnen dabei helfen, die leckersten Wurstsorten herzustellen.

Für die Wurstherstellung kann jedes Fleisch verwendet werden: Schwein, Rind, Bison, Elch und Karibu; sogar Wurst aus Antilopenfleisch schmeckt ganz köstlich. Bei der Zubereitung von Reh- oder anderem roten Wildfleisch muss darauf geachtet werden, dass Fett komplett vom Fleisch zu lösen, da der Talg von rotem Wildfleisch innerhalb von fünf Tagen ranzig wird. Ersetzen Sie das Fett, abhängig von der herzustellenden Wurstsorte, im Verhältnis 0,5 kg (1 Pfund) Fett für jeweils 1,8 kg (4 Pfund) Wildfleisch durch Schweine- oder Rinderfett.

Der Fettgehalt der Wurst wirkt sich auf den Geschmack, die Konsistenz, die Kocheigenschafen und die Haltbarkeit Ihres Produkts aus. Die meiste kommerziell hergestellte Wurst hat einen Fettanteil von ca. 20 %. Bei einem Fettanteil von unter 12 % schmeckt die Wurst sehr trocken; liegt der Fettanteil über 20 % wird die Wurst klebrig, geschmacksneutral und lässt sich schlecht kochen.

KONSERVIERUNG

Fleisch und Geflügel muss richtig konserviert werden, um eine ausreichende Haltbarkeit zu erreichen und unerwünschte Mikroorganismen auf der Fleischoberfläche zu zerstören, die die Lebensmittel verderben und durch Lebensmittel übertragene Krankheiten hervorrufen können. Räuchern, Kochen, Trocknen, Kühlen und der Zusatz von Konservierungsmitteln sind nur einige Maßnahmen, die dafür geeignet sind. Die älteste Konservierungsmethode ist das Einpökeln von Fleisch. Die unterschiedlichen Bakterienarten reagieren dabei unterschiedlich auf die Salzeinwirkung. Das Wachstum einiger Bakterien, wie beispielsweise Salmonellen, wird bei einer so geringen Salzkonzentration wie 3 % unterbunden. Andere Arten, wie beispielsweise Staphylokokken, können in wesentlich höheren Salzkonzentrationen überleben. Glücklicherweise wird das Wachstum vieler ungewollter Organismen, die normalerweise in konservierten Fleisch- und Geflügelprodukten gefunden werden, durch geringe Salzkonzentrationen unterdrückt.

ALLGEMEINE SICHERHEITSREGELN



WARNUNG!

LESEN SIE GRÜNDLICH UND VERSTEHEN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE VOR GEBRAUCH DIESES GERÄTS. IHRE SICHERHEIT IST ÄUSSERST WICHTIG! EIN NICHTBEFOLGEN DER VERFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN KANN ZU ERNSTHAFTEN VERLETZUNGEN ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN. **DENKEN SIE IMMER DARAN: IHRE PERSÖNLICHE SICHERHEIT LIEGT IN IHRER VERANTWORTUNG!**

1. **NIEMALS** den **Fleischwolf** ohne korrekt angebrachte Einfüllschale verwenden.

2. Die Stromzufuhr zum **Fleischwolf** muss vor der Wartung, dem Wechsel von Zubehör oder der Reinigung des Geräts **IMMER UNTERBROCHEN** werden.

3. Überprüfen Sie die auf dem Gerät angegebene Voltzahl vor dem Anschluss des Geräts auf Übereinstimmung mit der örtlichen Netzspannung.

4. Der Fleischwolf darf **NICHT verwendet** werden, wenn das **Netzkabel**, der **Netzstecker** oder ein anderes Teil beschädigt ist. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung, falls das **Netzkabel** oder der **Fleischwolf** beschädig ist. **ERSETZEN SIE DAS KABEL UNTER KEINEN UMSTÄNDEN**. Vergewissern Sie sich, dass das **Netzkabel** nicht mit Ihrem Arbeitsbereich in Berührung kommt. Überprüfen Sie alle Teile auf einwandfreie und funktionsgerechte Arbeitsweise. Überprüfen Sie die Ausrichtung der beweglichen Teile oder andere Bedingungen, die den Betrieb beeinträchtigen könnten.

5. Verwenden Sie **KEIN** Zubehör oder Teile anderer Hersteller.

6. SCHUTZ VOR STROMSCHLAGGEFAHR: DAS **HAUPTGEHÄUSE DES FLEISCHWOLFS** DARF **NICHT** IN WASSER ODER FLÜSSIGKEIT GETAUCHT WERDEN. VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE STROMZUFUHR ZUM FLEISCHWOLF VOR DER REINIGUNG UNTERBROCHEN WURDE. Waschen Sie alle Teile per Hand und trocknen Sie sie gründlich. Reinigen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts alle Teile gründlich, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Spülen Sie den Motor des Fleischwolfs NIEMALS unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zur Reinigung des **Fleischwolfmotors** lediglich ein feuchtes Tuch.

7. Verringern Sie das Risiko eines unbeabsichtigten Anschaltens. Vergewissern Sie sich, dass der **Betriebsschalter** auf „AUS“ steht, bevor Sie das Gerät an der Stromquelle anschließen.

8. Berühren Sie die **Förderschnecke** und die **Messer NIEMALS MIT DEN FINGERN. FASSEN SIE NIEMALS in den Fleischwolf**, da dies zu ernsthaften Verletzungen führen könnte. **VERWENDEN SIE IMMER DEN MITGELIEFERTEN FLEISCHSTOPFER. SCHIEBEN SIE NIEMALS LEBENSMITTEL PER HAND IN DAS GERÄT.**

9. Entfernen Sie **NIEMALS** bei laufendem **Fleischwolf** Lebensmittelreste mit den Fingern von der **Lochscheibe**. **ES BESTEHT SCHWERE VERLETZUNGSGEFAHR.**

10. **BETREIBEN SIE DEN FLEISCHWOLF NIEMALS UNBEAUFSICHTIGT**. Gehen Sie auf Nummer sicher, **UNTERBRECHEN** Sie die Stromzufuhr zum Fleischwolf, bevor Sie den Arbeitsbereich verlassen. Besondere Vorsicht ist geboten, falls Geräte in der Nähe von Kindern verwendet werden. Kinder dürfen dieses Gerät **NICHT** betreiben.

11. Bevor Sie Teile vom **Fleischwolf** entfernen oder bevor Sie den Rücklauf verwenden, müssen alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sein.

12. Vor der Inbetriebnahme des Fleischwolfs offenes Haar **ZUSAMMENBINDEN**, lose Kleidung EINSTECKEN und lange Ärmel hochrollen. Vor der Inbetriebnahme des **Fleischwolfs** Krawatten, Uhren, Armbänder oder anderen Schmuck **ABNEHMEN**.

13. Vergewissern Sie sich, dass der **Fleischwolf** auf festem Untergrund steht. Vergewissern Sie sich, dass die **Füße des Fleischwolfs** fest stehen.

14. Zermahlen Sie **KEINE** Knochen oder andere harte Waren.

15. Verwenden Sie den **Fleischwolf NIEMALS** ohne Fleisch im **Einfüllstutzen**. Dies könnte zu schweren Schäden am **Einfüllstutzen** und der **Förderschnecke** führen.

16. **TRAGEN SIE AUGENSCHUTZ**. Setzen Sie eine Schutzbrille auf. Eine Alltagsbrille ist keine Schutzbrille. Schutzbrillen entsprechen den Vorgaben gemäß ANSI Z87.1.
Anmerkung: Vorschriftsmäßige Schutzbrillen haben Z87 aufgedruckt oder aufgestanzt.

17. **NICHT** im Freien verwenden.

18. Betreiben Sie das Gerät **NICHT** unter dem Einfluss von Drogen, Medikamenten oder Alkohol.

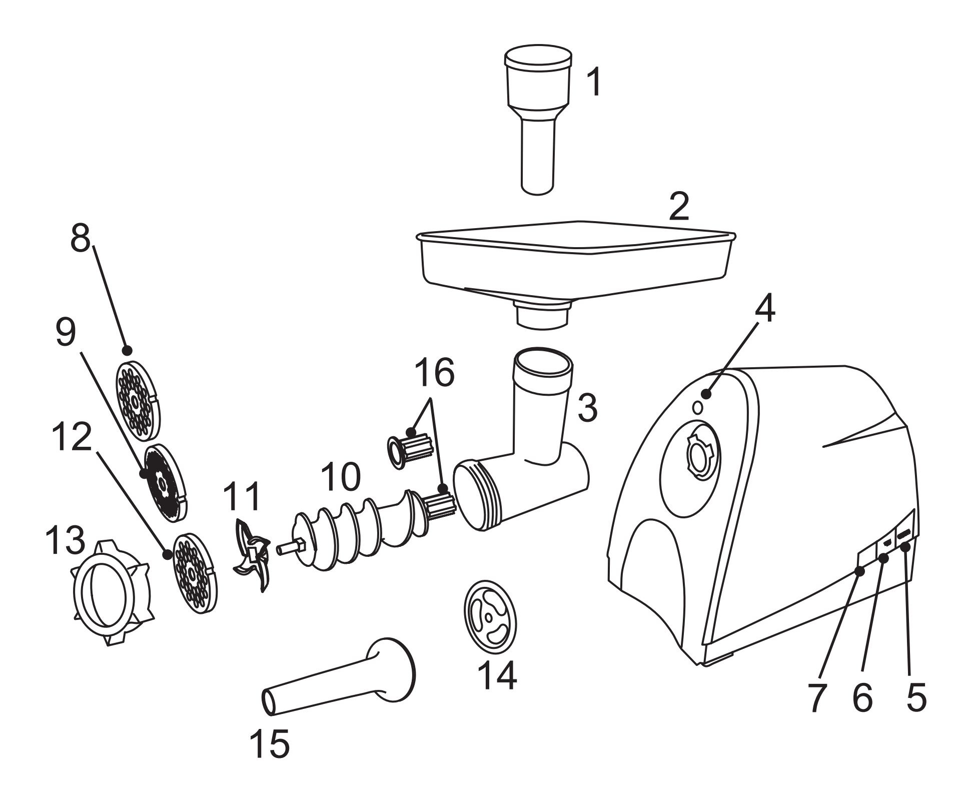
19. Lassen Sie das **Kabel NICHT** über die Kante der Arbeitsplatte hängen.

20. Betreiben Sie den **Fleischwolf NICHT** in kaltem Zustand. Der **Fleischwolf** sollte vor Schneidbeginn eine Mindesttemperatur von 7° C (45° F) aufweisen.

21. **Getriebegehäuse** und **Motorabdeckung** können während des Betriebs **HEISS** werden. Das ist normal. Diese Teile dürfen während des Betriebs oder vor erfolgter Abkühlung nach dem Betrieb **NICHT** berührt werden.

DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Beziehen Sie sich oft auf sie und benutzen Sie sie, andere zu unterrichten.



WARNUNG!

NIEMALS den Fleischwolf ohne korrekt angebrachte Einfüllschale verwenden. Fassen Sie NIEMALS in eine Öffnung des Fleischwolfs, um ernsthafte oder tödliche Verletzungen zu vermeiden. IMMER den Fleischstopfer benutzen, um Lebensmittel in den Einfüllstutzen des Fleischwolfs zu drücken. Lesen Sie gründlich und verstehen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise vor Gebrauch dieses Geräts.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Bei der Handhabung von Lebensmitteln sind einige Grundregeln zu befolgen. Dies sind **KOCHEN**, **TRENNEN**, **REINIGEN** und **KÜHLEN**.

KOCHEN
Es ist äußerst wichtig, Speisen beim Kochen auf eine sichere Kerntemperatur zu erhitzen, um eventuell vorhandene Bakterien abzutöten. Die Sicherheit von Hamburgern und anderen mit Hackfleisch hergestellten Speisen hat in der letzten Zeit aus gutem Grund erhebliche Beachtung gefunden. Beim Herstellen von Hackfleisch werden auf der Oberfläche vorhandene Bakterien durch die gesamte Hackmischung gemischt. Wenn dieses Hackfleisch beim Kochen nicht mindestens auf 71 °C bis 74 °C (160 °F bis 165 °F) erhitzt wird, werden die Bakterien nicht abgetötet und die Wahrscheinlichkeit ist hoch, dass Sie davon krank werden.

Kompakte Fleischstücke, wie beispielsweise Steaks und Koteletts) haben keine gefährlichen Kolibakterien im Inneren und können deshalb roher serviert werden. Trotzdem sollte Rindfleisch auf eine Kerntemperatur von mindestens 63 °C (145 °F) (medium rare, englisch) erhitzt werden. Die sichere Temperatur für Geflügel beträgt 82 °C (180 °F) und feste Schweinefleischstücke sollten beim Kochen eine Temperatur von 71 °C (160 °F) erreichen. Eier sollten ebenfalls gründlich gekocht werden. Wenn Sie Schaumgebäck (Meringue/ Baiser) oder eine anderes, mit ungekochten Eiern hergestelltes Rezept zubereiten, kaufen Sie pasteurisierte Eier oder verwenden Sie Meringue-Puder.

TRENNEN
Speisen, die roh gegessen werden, und Speisen, die vor dem Essen gekocht werden, MÜSSEN IMMER getrennt voneinander sein. Querkontaminierung tritt ein, wenn rohes Fleisch oder rohe Eier mit Lebensmitteln in Berührung kommen, die roh verzehrt werden. Dies ist eine der Hauptursachen von Lebensmittelvergiftungen. Rohes Fleisch immer doppelt einwickeln und auf der untersten Ablage im Kühlschrank lagern, damit kein Saft auf frische Erzeugnisse tropfen kann. Rohes Fleisch dann innerhalb von 1-2 Tagen nach dem Kauf verwenden oder für längere Lagerung einfrieren. Gefrorenes Fleisch im Kühlschrank auftauen, nicht bei Zimmertemperatur.

Beim Grillen oder Kochen von rohem Fleisch oder Fisch das gekochte Fleisch (bzw. den Fisch) auf jeden Fall auf eine saubere Servierplatte legen. Nicht die gleiche Platte verwenden, die Sie dazu benutzt haben, um die Lebensmittel zum Grill zu bringen. Waschen Sie die zum Grillen verwendeten Utensilien, nachdem die Speisen das letzte Mal auf dem Grill gewendet wurden, sowie die zum Kurzanbraten im Wok (Stir-frying) oder zum Wenden des Fleisches verwendeten Grillzangen oder Löffel.

Nach der Handhabung von rohem Fleisch oder rohen Eiern unbedingt die Hände waschen. Nach dem Berühren von rohem Fleisch oder rohen Eiern müssen die Hände unbedingt mit Seife und Wasser gewaschen oder mit einem befeuchteten antibakteriellen Tuch gereinigt werden. Hände und Oberflächen beim Kochen nicht zu waschen, ist eine der Hauptursachen für Querkontaminierung.

REINIGEN
Waschen Sie beim Kochen Ihre Hände und die Arbeitsflächen häufig. Wenigstens 15 Sekunden lang mit Seife und warmem Wasser waschen, dann mit einem Papierhandtuch abtrocknen.

KÜHLEN
Das Kühlen von Lebensmitteln ist sehr wichtig. Die Gefahrenzone, in der sich Bakterien vermehren, liegt zwischen 4 °C und 60 °C (40 °F und 140 °F). Ihr Kühlschrank sollte auf eine Temperatur von 4 °C (40 °F) oder niedriger eingestellt sein und Ihr Gefriergerät auf -17 °C (0 °F) oder niedriger. Einfache Regel: Heiße Speisen heiß servieren, kalte Speisen kalt. Verwenden Sie ein Rechaud oder Warmhalteplatten, um Speisen beim Servieren heiß zu halten. Verwenden Sie ein Eiswasserbad, um kalte Speisen kalt zu halten. Niemals Speisen länger als 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen - nicht länger als 1 Stunde, wenn die Umgebungstemperatur 32 °C (90 °F) oder mehr beträgt. Wenn Sie Lebensmittel für ein Picknick einpacken, stellen Sie sicher, dass sie bereits gekühlt sind, bevor sie in den

SCHUTZFUNKTION BEI ÜBERLASTUNG

Der **elektrische Fleischwolf mit hoher Durchgangsleistung** schaltet sich bei Überhitzung automatisch ab. Vorgehensweise bei automatischer Abschaltung:

1. Schalten Sie die **Maschine** auf „AUS“ und unterbrechen Sie die **Stromzufuhr**.

2. Entfernen Sie den **Einfüllstutzen** vom **Hauptgehäuse**.

3. Warten Sie, bis sich der **Fleischwolf** abgekühlt hat oder alternativ 1 Stunde. Kühlen Sie das Fleisch, während der **Fleischwolf** abkühlt.

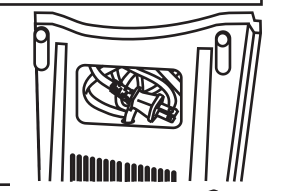
4. Nehmen Sie erforderlichenfalls den **Stutzen** auseinander und entfernen Sie Fleischreste.

5. Betreiben Sie den **Fleischwolf** niemals länger als 15 Minuten ohne Unterbrechung; das Gerät kann überhitzen. Der **Fleischwolf** muss regelmäßig abkühlen.

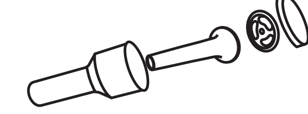
HILFREICHE TIPPS

! WARNUNG! Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dem Zusammenbau oder dem Zerlegen des Geräts davon, dass es ausgeschaltet und der STECKER NICHT MEHR MIT DER STECKDOSE/DER STROMZUFUHR VERBUNDEN IST!

· Verstauen Sie das **Netzkabel** im Kabelstaufach, bevor Sie den **Fleischwolf** einlagern. Der Stecker wird zuletzt in das Kabelstaufach gelegt.



· Im Fleischstopfer können auch der **Wurstfüllaufsatz**, zusätzliche Lochscheiben und die **Wurstfüllscheibe** gelagert werden.



· Immer wenn die **Lochscheiben** gewechselt werden, sollte auch der **Stutzen** KOMPLETT entfernt werden, um zu vermeiden, dass Fleisch in das **Gehäuse der Motorantriebswelle** zurückgedrückt wird.

· Betreiben Sie den **Fleischwolf** niemals länger als 15 Minuten ohne Unterbrechung; das Gerät kann überhitzen. Der **Fleischwolf** muss regelmäßig abkühlen.

• Ziehen Sie die **Konterschraube** NICHT zu fest an. Sie sollte fest sitzen.

• Vergewissern Sie sich, dass die Klingen des **Kreuzmessers** flach auf der **Lochscheibe** liegen.

• Betreiben Sie den **Fleischwolf** nicht ohne Fleisch im **Stutzen**. Das Betreiben des **Fleischwolfs** ohne Fleisch könnte den **Stutzen** und die **Förderschnecke** beschädigen.

• Fetten Sie den **Einfüllstutzen**, die **Lochscheiben** und das **Kreuzmesser** vor und nach jedem Betrieb immer mit einem für Lebensmittel zugelassenen Silikonspray.

• Zermahlen Sie KEINE Knochen oder andere harte Waren.

LISTE DER EINZELTEILE

Nummber in der Abbildung	Teilebeschreibung	Teilenummer
1	Fleischstopfer	33-0877
2	Einfüllschale aus Aluminium	33-0824-A
3	Fleischwolf-Einfüllstutzen	33-0809
4	Einfüllstutzen-Freigabeknopf	33-0808
5	Betriebsschalter	33-0002
6	Rücklaufschalter	33-0003
7	Netzanzeigelicht	33-0004
8	Edelstahl-Lochscheibe in 3 mm, fein	33-0803
9	Edelstahl-Lochscheibe in 4,5 mm, mittel	33-0804
10	Förderschnecke	33-0802-N
11	Kreuzmesser aus Edelstahl	33-0845
12	Edelstahl-Lochscheibe in 8 mm, grob	33-0810
13	Konterschraube (für Lochscheiben)	33-0842
14	Wurstfüllscheibe	33-0876
15	Wurstfüllaufsatz	33-0820
16	Förderschneckenritzel (2)	33-0894-N

REINIGUNGSANLEITUNG

WARNUNG! Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dem Zusammenbau oder dem Zerlegen des Geräts davon, dass es ausgeschaltet und der STECKER NICHT MEHR MIT DER STECKDOSE/DER STROMZUFUHR VERBUNDEN IST!

1. Lösen Sie die **Konterschraube** und entfernen Sie sämtliche Teile vom **Einfüllstutzen**.

2. Drücken Sie auf den **Freigabeknopf** des **Einfüllstutzens** und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um den **Einfüllstutzen** des Fleischwolfs zu lösen. *Abbildung A*

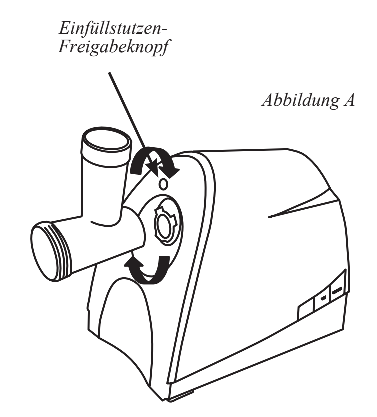


Abbildung A

3. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich mit heißem Seifenwasser. Mit klarem Wasser abspülen. Sofort trocknen. Die Einzelteile des **Fleischwolfs** sind nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet. KEIN Bleichmittel verwenden.

4. Fetten Sie den **Einfüllstutzen**, die **Lochscheiben** und das **Kreuzmesser** vor und nach jedem Betrieb vollständig mit einem für Lebensmittel zugelassenen Silikonspray.

5. Reinigen Sie das **Hauptgehäuse** mit einem weichen, feuchten Tuch. Sofort trocknen. Das **Hauptgehäuse** des **Fleischwolfs** darf NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.

8. Halten Sie die Wursthülle mit einer Hand fest, während Sie die Wurstmischung durch den **Fleischwolf** laufen lassen. Legen Sie die gefüllte Wursthülle langsam auf eine saubere, trockene Oberfläche. **HINWEIS**: Wenn Sie Naturdarm verwenden, muss die Oberfläche nass sein.

9. Die letzten 8-10 cm (3-4 Zoll) der Wursthülle dürfen nicht gefüllt werden. Drehen Sie das offene Ende der gefüllten Wursthülle, bis es verschlossen ist und binden Sie dann die Enden der Wursthülle fest ab. Drehen Sie den Wurststrang in einzelne Würste.

10. Befüllen Sie die Wursthülle immer langsam, um Luftlöcher zu vermeiden. Stechen Sie eventuell entstandene Luftlöcher mit einer Nadel ein. Die kleinen Löcher verschließen sich von allein.

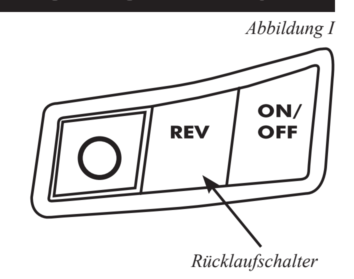
VERWENDUNG DER RÜCKLAUFFUNKTION

Die Rücklauffunktion sollte nur kurz bei einer Blockade verwendet werden.

1. Der **Fleischwolfmotor** muss VOLLSTÄNDIG ZUM STILLSTAND gekommen sein, bevor Sie die Rücklauffunktion „REV“ verwenden können.

2. Drücken Sie auf den **Rev-Schalter**. Der Fleischwolf darf nicht länger als 5 Sekunden in der Rücklauffunktion laufen *Abbildung I*

Abbildung I



HINWEIS: Bedienen Sie nie den **Schleifer** in Gegenteil für mehr als 5 Sekunden.

3. Falls der **Fleischwolf** auch nach Verwendung der Rücklauffunktion blockiert ist, schalten Sie das **Gerät** auf „AUS“ und unterbrechen die Stromzufuhr zum Gerät. Bauen Sie den Einfüllstutzen auseinander und reinigen Sie das **Gerät**, wie in der „Reinigungsanleitung“ beschrieben. Bauen Sie den **Fleischwolf** wieder zusammen, wie unter „Anleitung zum Zerkleinern von Fleisch/Füllanleitung“ beschrieben.

WARNUNG!

NIEMALS den Fleischwolf ohne korrekt angebrachte Einfüllschale verwenden. Fassen Sie NIEMALS in eine Öffnung des Fleischwolfs, um ernsthafte oder tödliche Verletzungen zu vermeiden. IMMER den Fleischstopfer benutzen, um Lebensmittel in den Einfüllstutzen des Fleischwolfs zu drücken. Lesen Sie gründlich und verstehen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise vor Gebrauch dieses Geräts.

FÜLLANLEITUNG

! WARNUNG! Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dem Zusammenbau oder dem Zerlegen des Geräts davon, dass es ausgeschaltet und der STECKER NICHT MEHR MIT DER STECKDOSE/DER STROMZUFUHR VERBUNDEN IST!

1. Vermengen Sie das Hackfleisch mit dem Wurstgewürz, nachdem Sie das Fleisch, wie in der „Anleitung zum Zerkleinern von Fleisch" beschrieben, verarbeitet haben.

2. Befolgen Sie die Anleitung „Zusammenbau des Wurstfüllsatzes", um den **Fleischwolf** einschließlich **Einfüllschale** als **Wurstfüller** einzurichten.

HINWEIS: Die Wurst kann zwar von einer Person gestopft werden; diese Tätigkeit sollte jedoch von zwei Personen ausgeführt werden.

3. Legen Sie das gewürzte Hackfleisch auf die **Einfüllschale**. Legen Sie nicht zu viel auf einmal in die Schale; der Bereich um den **Zuführstutzen** darf nicht bedeckt sein.

4. Schieben Sie eine Wursthülle über den **Wurstfüllaufsatz**. Weitere Information finden Sie in diesem Handbuch im Abschnitt „Herstellung von Wurst / Wursthüllen".

5. Lassen Sie 10-15 cm (4-6 Zoll) Wursthülle vom **Wurstfüllaufsatz** laufen und verknoten Sie die Hülle am Ende. Falls Sie einen Faserdarm mit großem Durchmesser verwenden, müssen Sie das geschlossene Ende der Hülle fest gegen das Ende des **Wurstfüllaufsatzes** halten. *Abbildung H*

Abbildung H

6. Vergewissern Sie sich, dass der Betriebsschalter des **Fleischwolfs** auf „AUS" steht. Schließen Sie die **Maschine** am Netzstrom an.

7. Drücken Sie auf den **Schalter** „AN", um den **Fleischwolf** in Betrieb zu nehmen. Befüllen Sie den **Zuführstutzen** vorsichtig mit Hackfleisch. DRÜCKEN SIE DAS FLEISCH IMMER MIT DEM FLEISCHSTOPFER IN DEN STUTZEN, VERWENDEN SIE NICHT IHRE FINGER ODER ANDERE GEGENSTÄNDE.

HINWEIS:
Betreiben Sie den **Fleischwolf** niemals länger als 15 Minuten ohne Unterbrechung; das Gerät kann überhitzen. Der **Fleischwolf** muss regelmäßig abkühlen.

...FORTSETZUNG DER ANLEITUNG AUF DER NÄCHSTEN SEITE

ZUSAMMENBAU DES FLEISCHWOLFS

! WARNUNG! Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dem Zusammenbau oder dem Zerlegen des Geräts davon, dass es ausgeschaltet und der STECKER NICHT MEHR MIT DER STECKDOSE/DER STROMZUFUHR VERBUNDEN IST!

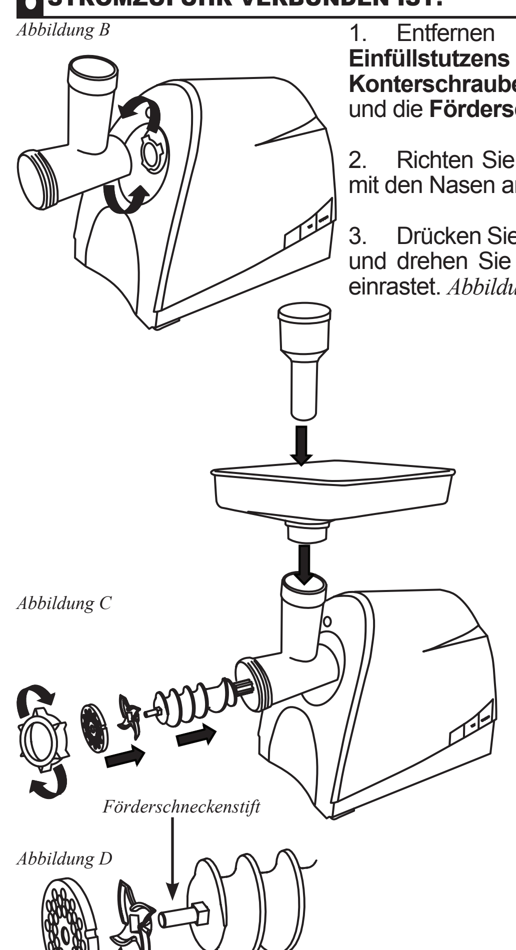


Abbildung B
Abbildung C
Abbildung D

1. Entfernen Sie vor dem Anbringen des **Einfüllstutzens** am **Hauptgehäuse** die **Konterschraube**, die **Lochscheibe**, das **Kreuzmesser** und die **Förderschnecke** aus dem **Einfüllstutzen**.

2. Richten Sie die Einkerbungen am **Einfüllstutzen** mit den Nasen am **Hauptgehäuse** aus.

3. Drücken Sie den **Einfüllstutzen** gegen den **Motor** und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. *Abbildung B*

4. Stecken Sie die **Förderschnecke** mit dem **Ritzelende** zuerst auf den **Einfüllstutzen**. *Abbildung C*

5. Stecken Sie das **Kreuzmesser** auf das eckige Ende des Förderschneckenstifts. Die Schnittkante (flache Seite) des **Kreuzmessers** sollte nach vorne zeigen. *Abbildung D*

6. Stecken Sie die gewünschte **Lochscheibe** auf den **Förderschneckenstift**. Vergewissern Sie sich, dass die Einkerbung der **Lochscheibe** in den Fixierstift am **Einfüllstutzen** passt. *Abbildung C*

7. Drehen Sie die **Konterschraube** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf das Gewindeende des **Einfüllstutzens**. Ziehen Sie die **Konterschraube NICHT zu fest an.**

8. Legen Sie die **Einfüllschale** auf den nach oben zeigenden Teil des **Einfüllstutzens**. Verwenden Sie den **Fleischwolf NIEMALS** ohne die **Einfüllschale**!

WARNUNG!

NIEMALS den Fleischwolf ohne korrekt angebrachte Einfüllschale verwenden. Fassen Sie NIEMALS in eine Öffnung des Fleischwolfs, um ernsthafte oder tödliche Verletzungen zu vermeiden. IMMER den Fleischstopfer benutzen, um Lebensmittel in den Einfüllstutzen des Fleischwolfs zu drücken. Lesen Sie gründlich und verstehen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise vor Gebrauch dieses Geräts.

ANLEITUNG ZUM ZERKLEINERN VON FLEISCH

WARNUNG! Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dem Zusammenbau oder dem Zerlegen des Geräts davon, dass es ausgeschaltet und der STECKER NICHT MEHR MIT DER STECKDOSE/DER STROMZUFUHR VERBUNDEN IST!

1. Befolgen Sie für die vollständige Montage des **Fleischwolfs**, einschließlich der Einfüllschale, die Anleitung „Zusammenbau des Fleischwolfs".

HINWEIS: Es wird empfohlen, dass Fleisch zuerst mit der groben **8 mm Lochscheibe** zu zerkleinern. Feineres Hackfleisch erhalten Sie, wenn Sie das grob gehackte Fleisch ein zweites Mal durch den **Fleischwolf** laufen lassen und dabei eine der feinen **Lochscheiben, 4,5 mm** oder **3 mm,** benutzen.

2. Entfernen Sie Sehnen, Knochen, Kugeln usw. aus dem Fleisch.

3. Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Fleisch, dass vor dem Zerkleinern auf eine Temperatur von 0-1° C (32-34° F) gekühlt wurde. FLEISCH DARF NICHT LÄNGER ALS WIRKLICH NOTWENDIG BEI ZIMMERTEMPERATUR GELAGERT WERDEN. Halten Sie sich streng an die von der USDA festgelegten Anweisungen für „Lebensmittelsicherheit".

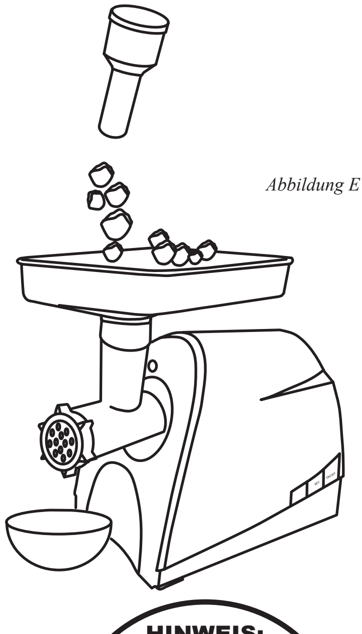
4. Schneiden Sie die Fleischstücke so klein, dass sie in den **Zuführstutzen** passen. Die Würfel sollten eine Größe von ca. 2,5 cm (1 Zoll) haben.

5. Legen Sie das gewürfelte Fleisch in die **Einfüllschale**. Legen Sie nicht zu viel auf einmal in die **Schale**; der Bereich um den **Zuführstutzen** darf nicht bedeckt sein.

6. Stellen Sie einen Teller oder eine Schüssel ans Ende des **Einfüllstutzens**, um das Hackfleisch aufzufangen. *Abbildung E*

7. Vergewissern Sie sich, dass der Betriebsschalter des **Fleischwolfs** auf „AUS" steht. Schließen Sie die **Maschine** am Netzstrom an.

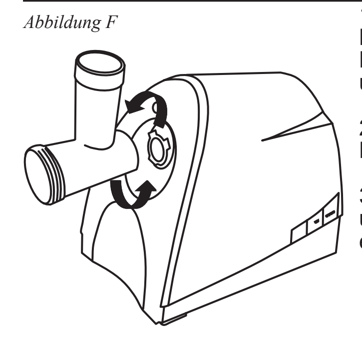
8. Drücken Sie auf den **Schalter** „AN", um den **Fleischwolf** in Betrieb zu nehmen. Drücken Sie die Fleischwürfel langsam in den **Zuführstutzen**. DRÜCKEN SIE DAS FLEISCH IMMER MIT DEM FLEISCHSTOPFER IN DEN STUTZEN, VERWENDEN SIE NICHT IHRE FINGER ODER EINEN ANDEREN GEGENSTAND.


Abbildung E

HINWEIS:
Betreiben Sie den **Fleischwolf** niemals länger als 15 Minuten ohne Unterbrechung; das Gerät kann überhitzen. Der **Fleischwolf** muss regelmäßig abkühlen.

ZUSAMMENBAU DES WURSTFÜLLSATZES

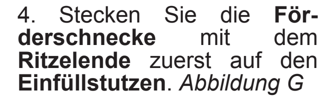
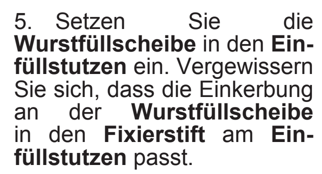
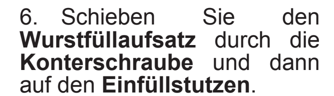
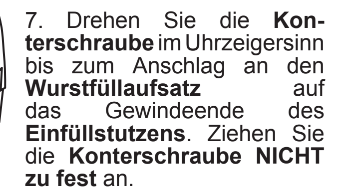
WARNUNG! Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dem Zusammenbau oder dem Zerlegen des Geräts davon, dass es ausgeschaltet und der STECKER NICHT MEHR MIT DER STECKDOSE/DER STROMZUFUHR VERBUNDEN IST!


Abbildung F

1. Entfernen Sie vor dem Anbringen des **Einfüllstutzens** am **Hauptgehäuse** die **Konterschraube**, die **Lochscheibe**, das **Kreuzmesser** und die **Förderschnecke** aus dem **Einfüllstutzen**.

2. Die Einkerbungen im **Einfüllstutzen** mit den Nasen am **Hauptgehäuse** ausrichten.

3. Drücken Sie den **Einfüllstutzen** gegen den **Motor** und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. *Abbildung F*

4. Stecken Sie die **Förderschnecke** mit dem **Ritzelende** zuerst auf den **Einfüllstutzen**. *Abbildung G*

5. Setzen Sie die **Wurstfüllscheibe** in den **Einfüllstutzen** ein. Vergewissern Sie sich, dass die Einkerbung an der **Wurstfüllscheibe** in den **Fixierstift** am **Einfüllstutzen** passt.

6. Schieben Sie den **Wurstfüllaufsatz** durch die **Konterschraube** und dann auf den **Einfüllstutzen**.

7. Drehen Sie die **Konterschraube** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag an den **Wurstfüllaufsatz** auf das Gewindeende des **Einfüllstutzens**. Ziehen Sie die **Konterschraube NICHT zu fest** an.

8. Legen Sie die Einfüllschale auf den nach oben zeigenden Teil des Einfüllstutzens. Verwenden Sie den Fleischwolf NIEMALS ohne die Einfüllschale!

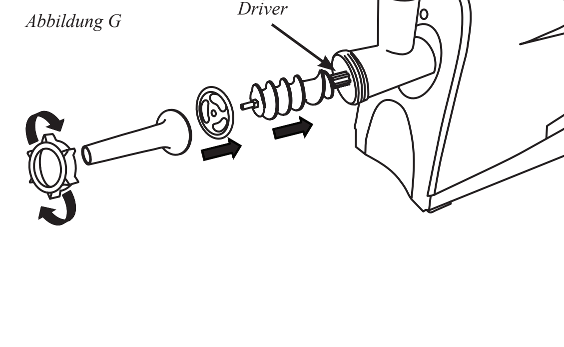


Abbildung G

WARNUNG!

NIEMALS den Fleischwolf ohne korrekt angebrachte Einfüllschale verwenden. Fassen Sie NIEMALS in eine Öffnung des Fleischwolfs, um ernsthafte oder tödliche Verletzungen zu vermeiden. IMMER den Fleischstopfer benutzen, um Lebensmittel in den Einfüllstutzen des Fleischwolfs zu drücken. Lesen Sie gründlich und verstehen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise vor Gebrauch dieses Geräts.